Fakta om Fjerkræ

Campylobacter og Salmonella

Senest opdateret: Marts 2012

	Campylobacter
Campylobacter	Campylobacter er en sygdomsfremkaldende tarmbakterie, der findes vidt udbredt hos både vilde dyr og produktionsdyr, især fjerkræ. Bakterien dør ved almindelig varmebehandling af kødet, og bakterien er derfor kun et problem ved krydsforurening i køkkenet eller utilstrækkelig varmebehandling.
Campylobacter i fjrerkræproduktionen	Campylobacter i fjerkræproduktionen er langt sværere at bekæmpe end Salmonella. Det er især om sommeren, kødet er inficeret med Campylobacter. Lige som med salmonellabekæmpelsen, omtalt herunder, gøres den største bekæmpelsesindsats i de nordiske lande. I udegående fjerkræ er bekæmpelse af Campylobacter særdeles vanskeligt, men man har i dag heller ikke metoder til at sikre, at det indegående fjerkræ altid er fri for bakterien. I frosset kød vil mængden af Campylobacter være reduceret, men frysning kan ikke fjerne bakterien helt.
	Salmonella
Salmonella	De allerfleste, cirka 75 %, af de humane salmonella-tilfælde, der registreres i Danmark, skyldes rejser eller ukendt kilde. Zoonosecenteret offentliggør årligt en rapport, hvor man under afsnittet om Salmonella bl.a. kan se et lagkagediagram, der viser de forskellige kilders bidrag til de humane salmonellatilfælde. I lighed med Campylobacter er Salmonella kun et problem i tilfælde af dårlig køkkenhygiejne eller utilstrækkelig varmebehandling. Link til Zoonosecenterets seneste årsrapport: http://www.dfvf.dk/Default.aspx?ID=9202#74145
Systematisk bekæmpelse af salmonella i Norden	I de fem nordiske lande gennemfører man som det eneste sted i verden – og på nationalt plan - en systematisk bekæmpelse af Salmonella. I de nordiske lande er det forbudt at sende salmonellainficeret kylling på markedet. I Danmark er det dog fortsat tilladt at sælge udenlandsk kylling med Salmonella. Også i svinesektoren gøres en stor indsats i salmonellabekæmpelsen. Man gennemfører et omfattende overvågningsprogram, og svin med høj forekomst slagtes under skærpede hygiejneforholdsregler, der minimerer risikoen for, at smitten kommer ud til forbrugerne.
Anprisning af fjerkrækød som ”Salmonellafri” og ”Campylobacterfri”	Både danske og udenlandske leverandører af fjerkrækød må anprise deres produkter med udtrykket ”Salmonellafri”, når kødet er produceret og testet i henhold til et særlig omfattende program, godkendt af Fødevarestyrelsen.

Fakta om Fjerkræ

I lighed med Salmonella tillader de danske myndigheder, at fjerkrækød kan anprises med betegnelsen ”Campylobacterfri”, når fjerkrækødet er produceret og testet fri for bakterien i henhold til et særligt program. Det er som nævnt vanskeligt for slagterierne at producere campylobacterfrit fjerkrækød om sommeren.

Lovgivning vedrørende økologisk kød

I EU's mikrobiologiske kriterier er der særlige krav til, at hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter ikke må indeholde Salmonella. Desuden må fersk fjerkrækød ikke være inficeret med de to betydeligste salmonellatyper enteriditis og typhimurium. Der er ligeledes krav til indholdet af Listeria i spiseklare produkter. I disse regler er kravene de samme til økologisk kød som til konventionelt. De danske regler vedrørende Salmonella i fjerkrækød skelner heller ikke, om produkterne er økologiske eller konventionelle.

Læs
- om bakterierne på www.fvst.dk/Fødevarer.
- Fokus kød, Fakta om kød, Hygiejne, temperatur og holdbarhed
- Fokus Fjerkræ, Fakta om fjerkræ, Fødevaresikkerhed

Sygdomsforløb ved en Salmonella infektion

En salmonella-infektion kan medføre et sygdomsforløb med diarré og mavesmerter. Infektionen kan i sjældne tilfælde medføre komplikationer og senreaktioner.

Sygdomsforløb ved en Campylobakter infektion

Sygdomsforløbet er typisk med diarré, opkastninger og mavesmerter. Der skal kun relativt få bakterier til at smitte mennesker, så antallet af bakterier i en fødevare har stor betydning for risikoen for at blive smittet.